



maxx pro. high definition.



Nowa generacja pieców konwekcyjno-parowych
Convotherm klasy premium.



Advancing Your Ambitions

maxx pro. high definition.

Najwyższe wymagania w każdym zastosowaniu.

Innowacyjne, wysokiej jakości, potężne a przy tym energooszczędne – wszystko w tym samym czasie: Convotherm maxx pro to nasz piec konwekcyjno-parowy premium, którego zadaniem jest spełnić wymagania profesjonalistów.

Dostępny w wielu różnych wersjach, pomaga użytkownikom w codziennych czynnościach w każdym z potencjalnych obszarów zastosowań. Niemiecka inżynieria gwarantuje najlepsze wyniki.



Convotherm maxx pro

Nowe spojrzenie na ofertę dla profesjonalistów.



Convotherm maxx pro BAKE

Dla doskonałych wypieków.

IntelligentSimplicity

W Convotherm wierzymy, że rozwiązania techniczne nie są kompletne, jeżeli nie zapewniają korzyści możliwie prosto, wydajnie oraz inteligentnie. Ta zasada jest dla nas tak ważna, że zyskała nawet własną nazwę: IntelligentSimplicity.

Oficjalny dostawca sprzętu

Bocuse d'Or

Używane przez Bocuse d'Or
champions przez ponad 20 lat



Convotherm maxx pro ConvoSense

Pierwszy na świecie piec konwekcyjno-parowy
oparty na sztucznej inteligencji.



Urządzenia wolnostojące Convotherm maxx pro

Gdy rozmiar się liczy.

Convotherm maxx pro w każdym aspekcie uwzględnia IntelligentSimplicity:

- ▶ Jest łatwy do zrozumienia.
- ▶ Łatwy w obsłudze.
- ▶ Łatwy w czyszczeniu.
- ▶ Łatwy w utrzymaniu.
- ▶ Oraz (w rzadkich przypadkach, gdy jest to konieczne) łatwy do naprawy.

Dostępne wersje:

- ▶ 6.10, 6.20
- ▶ 10.10, 10.20
- ▶ 20.10, 20.20

Wszystkie modele dostępne są
z technologią bojlera albo natryskowa,
w wersji gazowej albo elektrycznej.

Maxx pro: lider technologii. Bezkompromisowo niezawodny.

Convotherm maxx pro family to coś więcej, niż suma jego poszczególnych części. Urządzenie to odzwierciedla wyjątkową, kompleksową koncepcję: Innowacje, które naprawdę mają sens. Inteligentne rozwiązanie do licznych wymagań. Najwyższa jakość. W skrócie: wysoki standard.

Ogólna koncepcja, która po prostu działa.

Najwyższe aspiracje Convotherm maxx pro są udowodnione pod każdym względem:

- ▶ **Niezwykłe przyjazne dla użytkownika**
Wszystkie funkcje są bardzo proste, dopracowane i łatwe w użyciu.
- ▶ **Najlepsze wyniki**
Niezależnie od tego, czy jest używany przez szefa kuchni, czy przez często zmieniających się członków zespołu: każdy może osiągnąć najlepsze rezultaty w gotowaniu i pieczeniu z Convotherm maxx pro.
- ▶ **Niezawodna jakość**
Wykonanie najwyższej jakości sprawia, że jest solidny, trwały – a także piękny.
- ▶ **Kompleksowo zrównoważony rozwój**
Ekologiczne w produkcji i w działaniu. Oszczędność czasu, energii i wody.
- ▶ **Optymalne zbalansowanie ogólnych kosztów**
Niezrównana łatwość serwisowania oraz oszczędność czasu i energii zapewniają optymalny balans pomiędzy środkami inwestowanymi a kosztami eksploatacji przez cały długi okres użytkowania.

Właśnie to mamy na myśli, mówiąc:

maxx pro. high definition.

Najważniejsze cechy w skrócie

► Wiele wariantów

wtrysk i bojler, elektryczność i gaz, BAKE, ConvoSense, wersje morskie i do obiektów penitencjarnych.

► Wyjątkowy system zamknięty

Optymalna energooszczędność i niższe zużycie wody.

► Natural Smart Climate™

Optymalny klimat w komorze pieca dla każdego produktu.



► 10-calowy, wysokiej rozdzielczości szklany wyświetlacz dotykowy TFT

Doskonała rozdzielczość, intuicyjna obsługa.

► Oświetlenie LED

Optymalne oświetlenie całej komory pieca.

► Potrójne szklane drzwi komory pieca

Energooszczędne i bezpieczne.

► Drzwi dwustopniowe z funkcją zatraskiwania drzwi

Nie wymagają ręcznego zatraskiwania.

► HygieniCare

Higieniczne uchwyty, wyświetlacze obsługowe i sterylizacja HygienicSteam.

► 4 funkcje zarządzania

Do optymalnej wydajności i ochrony środowiska.

► Press&Go

Automatyczne przyciski szybkiego wyboru dla gotowania i pieczenia.

► Łączność

Dostęp do sieci poprzez WiFi oraz LAN.

► KitchenConnect®

Rozwiązanie Welbilt oparte na otwartej chmurze do wszechstronnego zarządzania danymi

► Unikalne drzwi chowane

Dla zapewnienia większej ilości miejsca i zwiększenia bezpieczeństwa pracy.

Opcje:

► ConvoSmoke

Gorący i zimny dym wbudowany w profile przyrządzania.

► ConvoGrill

Doskonałe rezultaty grillowania, opatentowany system odtłuszczania.

► ConvoSense

Pierwszy na świecie oparty na sztucznej inteligencji system do w pełni automatycznego przyrządzania potraw.

Znacząca innowacja. Oraz zrównoważony rozwój jako kwestia zasadnicza.

Convotherm maxx pro jest tym, co najlepsze w niemieckiej myśli technicznej: inteligentne innowacje, które mają sens w codziennej intensywnej pracy. Jakość widoczna przez lata w każdym wykonywanym działaniu. Z ciągłym zrównoważonym rozwojem w całym łańcuchu wartości dodanej.

Niezawodność i trwałość – „wyprodukowano w Niemczech”

Inżynierowie oraz technicy Convotherm ściśle współpracują ze specjalistami z branży. Niestrudzenie opracowują innowacyjne rozwiązania dla naszych klientów na całym świecie, bezkompromisowo kładąc nacisk na perfekcję. W efekcie tego w 1995 roku firma Convotherm została pierwszym producentem pieców konwekcyjno-parowych z certyfikacją DIN ISO 9001. Dzięki lokalizacji procesów projektowania i produkcji w Niemczech każdy egzemplarz Convotherm maxx pro przed opuszczeniem fabryki poddawany jest wielogodzinnym testom działania.

Certyfikowany zrównoważony rozwój i przyjazność dla środowiska.

Convotherm wykorzystuje w 100% energię odnawialną już od roku 2012: Na przykład ciepło w naszej fabryce pochodzi z elektrociepłowni na biomasę. Naszą energię elektryczną również czerpiemy z odnawialnych źródeł (wiatr, słońce, woda). Zaangażowanie Convotherm w regułę neutralności CO₂ i efektywne wykorzystanie zasobów w produkcji zostały docenione w roku 2017 i ponownie w roku 2021 uznawaną nagrodą Lean & Green Management Award.



Drzwi chowane: Po otwarciu drzwi delikatnie przesuwają się wzdłuż boku maxx pro, by zaoszczędzić przestrzeń. Dodatkowo zapobiega to poparzeniom. Ciągi komunikacyjne są wolne, a otwarte drzwi nie tworzą przeszkody.



Dotykowy wyświetlacz: 10-calowy szklany wyświetlacz dotykowy TFT HiRes zapewnia doskonałą jakość obrazu nawet na odległość. Funkcja przewijania i piktogramy sprawiają, że obsługa jest tak łatwa i intuicyjna jak korzystanie ze smartfona.



Dodatkowa półka: Czy 6.10, czy 10.10 – dzięki dodatkowej półce Convotherm maxx pro oferuje większą pojemność maksymalną. Większa wydajność i prędkość dzięki optymalnemu wykorzystaniu pojemności pieca.



Nawet podczas produkcji, Convotherm maxx pro przyczynia się do ochrony środowiska: Fabryka w bawarskim Eglfing dysponuje wieloma cer-

tyfikatami ISO związanymi ze zrównoważonym rozwojem i jest uhonorowana licznymi międzynarodowymi nagrodami.

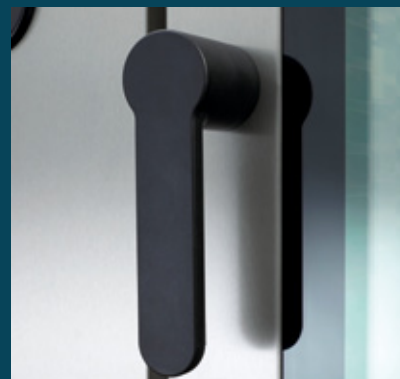


Oświetlenie LED: Wydajna i trwała listwa oświetleniowa jest wbudowana w drzwi urządzenia, by optymalnie oświetlać jego wnętrze.

Funkcja zatraskiwania drzwi: Nie musisz mocować się z uchwytem podczas zamykania drzwi urządzenia. Wystarczy mocno zatrzasnąć drzwi – właśnie tak powinno działać profesjonalne urządzenie.



Energooszczędne potrójne przeszklenie: Solidne potrójne przeszklenie w urządzeniach stołowych ogranicza wydzielanie ciepła – dla mniejszego zużycia energii oraz większego poziomu bezpieczeństwa i ochrony środowiska.



HygieniCare: Higieniczne uchwyty wykonane z antybakteryjnego i antymikrobowego tworzywa sztucznego ograniczają namnażanie mikroorganizmów przez cały czas eksploatacji urządzenia.

Opcje zarządzania funkcjami Convotherm: Optymalizacja procesów i najlepsze wyniki.

Każdego dnia razem z zespołem pracujecie na maksimum możliwości w kwestii tempa, jakości i elastyczności. Convotherm maxx pro pozwala pracować w ten sposób dzięki czterem opcjom zarządzania funkcjami.



climate management

Convotherm maxx pro zapewnia odpowiedni klimat w komorze pieca dla każdego produktu. Robi to w sposób całkowicie naturalny, bez skomplikowanej regulacji ani sterowania – prosto i inteligentnie. Gwarantuje to nie tylko doskonałe rezultaty gotowania i pieczenia, ale również możliwie najmniejsze zużycie energii.

- **Natural Smart Climate™**
- **HumidityPro**
- **Crisp&Tasty**
- **ecoCooking**
- **Gotowanie Delta-T**



production management

W pełni automatyczne albo ręczne przyrządzanie; do wsadów pojedynczych albo mieszanych: Inteligentne funkcje doskonale do siebie dostosowane, umożliwiają Convotherm maxx automatyczną i transparentną obsługę wielu etapów produkcji. Oznacza to, że możesz pracować bardzo efektywnie, w sposób skoncentrowany, z mniejszym stresem.

- **Press&Go**
- **Zintegrowana książka z recepturami do gotowania i pieczenia:**
- **TrayView**
- **Zarządzanie HACCP**
- **Łączność**
- **Cook&Hold**
- **ConvoServe**

Nieważne, czy to kreatywna, wykwintna kuchnia, catering, czy kuchnia masowa z wieloma przekąskami i wypiekami – Convotherm maxx pro przejmie żmudne zadania, zapewniając zarówno zoptymalizowany proces, jak i najlepsze wyniki.



quality management

Dzięki szerokiemu zakresowi innowacyjnych funkcji Convotherm maxx pro pomaga każdorazowo osiągać najlepsze rezultaty w gotowaniu i pieczeniu. Inteligentna technologia czujników, wyjątkowy, dobrze przemyślany przepływ powietrza oraz inteligentna, indywidualnie programowana dla każdego produktu i wypieku interakcja pary, gorącego powietrza i czasu – Convotherm maxx pro gwarantuje idealną jakość.

- **AirFlow Management**
- **BakePro**
- **Crisp&Tasty**
- **Regulowana prędkość wentylatora**
- **ConvoSmoke**
- **ConvoServe**



cleaning management

Doskonała czystość przez cały czas jest wręcz wbudowana w Convotherm maxx pro. W pełni automatyczny, wyjątkowo prosty, niezawodny i przyjazny dla środowiska system czyszczenia ma certyfikat nawet do pracy bez nadzoru. Ponadto innowacyjny pakiet HygieniCare dodatkowo wspomaga higienę w kuchni.

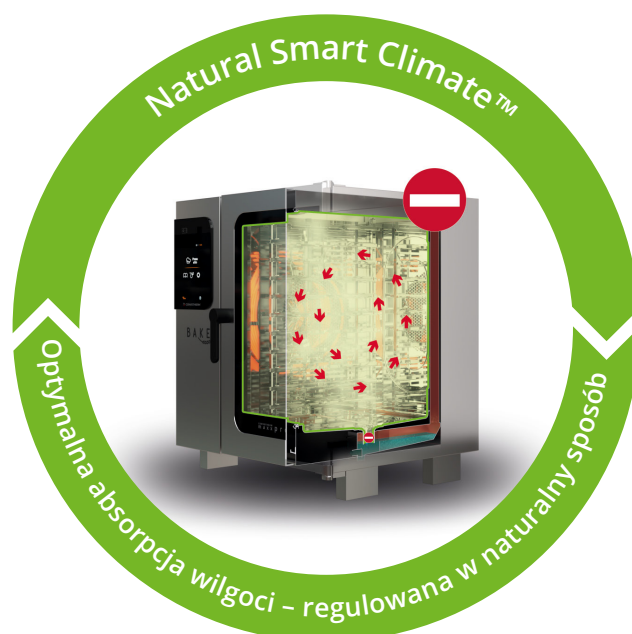
- **4 stopnie czyszczenia oraz 3 tryby czyszczenia**
- **Tryb eco**
- **Tryb express**
- **Cleaning Scheduler**
- **Indywidualne profile czyszczenia**
- **HygienicSteam**
- **Higieniczne uchwyty**
- **certyfikowana ochrona przed bryzgami wody**

Idealny klimat dla wszystkich produktów.

System Convotherm Climate Management w Convotherm maxx pro zawsze zapewnia odpowiedni klimat przyrządzania potraw, niezależnie od tego, czy dusisz, zapiekasz, gotujesz na parze, grillujesz czy pieczesz. Naturalna kontrola klimatu pozwala również oszczędzać czas, wodę i energię – zawsze zapewniając najlepsze rezultaty.

Automatyczna perfekcja: Natural Smart Climate™

Funkcja Natural Smart Climate™ w Convotherm maxx pro gwarantuje optymalny poziom wilgotności każdego produktu w sposób zupełnie naturalny, bez skomplikowanej regulacji albo sterowania. System zamknięty zapewnia doskonałe nasycenie parą za każdym razem. Automatyczna regulacja wilgotności powietrza w trybie konwekcyjno-parowym oraz szybkie i równomierne rozprowadzanie gorącego powietrza zapewniają najlepsze rezultaty nawet przy pełnym załadunku.



Opatentowana efektywność: System zamknięty

Wyjątkowy system zamknięty Convotherm utrzymuje ciepło i wilgoć, dostarczając doskonałych wyników przyrządzania potraw przy ekstremalnie niskich wymogach w zakresie energii i wody. W tym samym czasie na zewnątrz nie wydostają się żadne przykre zapachy.





Wilgotność na żądanie: HumidityPro

Poza automatyczną regulacją wilgotności, od 30 °C, można również ręcznie określić poziom wilgotności w trybie konwekcyjno-parowym korzystając z 5 poziomów oferowanych przez funkcję HumidityPro. Stwórz soczyste, perfekcyjne potrawy. To rozwiązanie jest również idealne do przechowywania produktów. Łatwość regulowania na 5 poziomach, bez konieczności wprowadzania wartości procentowych.



Szybkie odwilżanie: Crisp&Tasty

Dzięki precyzyjnie regulowanej, 5-stopniowej funkcji Crisp&Tasty Convotharm maxx pro zapewnia najlepsze rezultaty dla wszystkich produktów wymagających chrupiącego wykończenia. Aktywne usuwanie pary wraz z jednoczesnym wprowadzaniem świeżego powietrza błyskawicznie usuwa wilgoć z komory pieca. Następnie dzięki czystemu, gorącemu powietrzu, produkt zyskuje apetyczną chrupkość. Pięć poziomów odwilżania można wybierać ręcznie albo zaprogramować.

Convotharm Climate Management w skrócie:

- ▶ **Natural Smart Climate™:** Automatycznie tworzy odpowiedni klimat dla każdego typu produktów i wypieków
- ▶ **Optymalna energooszczędność:** Poprawa o 10% w porównaniu do poprzedniego modelu*
- ▶ **HumidityPro:** 5-stopniowe niestandardowe sterowanie wilgotnością
- ▶ **Crisp&Tasty:** 5-stopniowe szybkie odwilżanie i czyste gorące powietrze dla efektu chrupkości
- ▶ **ecoCooking:** Możliwość włączenia przy 30 °C, idealny dla produktów o długim czasie przygotowania
- ▶ **Gotowanie Delta-T:** Delikatne gotowanie w niskiej temperaturze albo na sposób sous-vide, nawet przez noc

* Zmierzono na Convotharm maxx pro 10.10 ES w trybie gorącego powietrza.

Optymalne wsparcie w osiąganiu najlepszych wyników.

System Convotherm Quality Management w Convotherm maxx pro zapewnia stale najlepsze rezultaty gotowania i pieczenia. Fine dine, catering stołowy, czy przekąski: Optymalna konsystencja, świeżość, poziom przypieczenia oraz objętość posiłków i wypieków to gwarancja zadowolenia gości i klientów, którzy będą niecierpliwie wyczekiwać kolejnej wizyty.

Od delikatności po szybkość: Airflow Management

Niezależnie od tego, czy konieczne jest precyzyjne wprowadzenie wilgoci albo suchego powietrza, czy szybkie odwilżanie komory pieca: Dzięki 5-poziomowej, regulowanej prędkości wentylatora oraz automatycznej zmianie kierunku obrotów i zaawansowanej technologii przepływu powietrza zawsze uzyskasz równomierne rezultaty najwyższej jakości, nawet przy najbardziej wymagających produktach.



BakePro: Tradycyjna funkcja pieczenia

Pięciopoziomowa funkcja pieczenia BakePro w Convotherm maxx pro tworzy idealny, stabilny klimat w komorze pieca dla wszystkich wypieków – świeżych, wstępnie wyrośniętych, mrożonych oraz zapieczonych. Nie trzeba podgrzewać ani rozmrażać zamrożonych wypieków. BakePro zapewnia optymalne wyrastanie, idealną elastyczność miększu oraz perfekcyjny połysk. Co ważne, gotowe produkty pozostają chrupiące i świeże znacznie dłużej.



Chrupkość na wszystkich poziomach: Crisp&Tasty

Aktywne, 5-poziomowe odwilżanie komory pieca w trybie gorącego powietrza sprawia, że błyskawicznie powstaje wyjątkowo chrupiąca skórka, natomiast środek pozostaje miękki – i efekt ten jest równomierny na wszystkich półkach. Zwłaszcza w przypadku dań na wynos i z dostawą do domu gwarantujemy, że spożywane posiłki nadal będą smaczne, świeże i będą miały odpowiednią konsystencję.





Convotherm Quality Management w skrócie:

- ▶ **Airflow Management:** Precyzja i elastyczne sterowanie powietrzem dla doskonałych wypieków
- ▶ **BakePro:** Tradycyjna, 5-stopniowa funkcja pieczenia dla wszystkich wypieków
- ▶ **Crisp&Tasty:** Doskonała i długotrwała chrupkość
- ▶ **Regulowana prędkość wentylatora:** Z 5 poziomami oraz funkcją wyłączenia dla zapewnienia najlepszych wyników
- ▶ **ConvoSmoke:** Opcjonalna funkcja gorącego i zimnego dymu wbudowana w profile przyrządzania
- ▶ **ConvoServe:** Zintegrowana koncepcja produkcji, obejmująca akcesoria do bankietów, bufetów i cateringu



Inteligentna technologia dla wydajnych procesów.

Automatyczne albo ręczne gotowanie i pieczenie – dzięki zaawansowanej kombinacji rozwiązań inteligentnych, Convotherm maxx pro sprawia, że praca staje się wyjątkowo łatwa, bezpieczna, i efektywna dla Ciebie i Twojego zespołu. Obniża to poziom stresu i zapewnia niezawodną, najlepszą wydajność.



Automatyczne gotowanie z przyciskami szybkiego wyboru: Press&Go

Press&Go pozwala od razu rozpocząć pracę w wielu różnych kategoriach. Rozgrzewanie, kompensacja wydzielania ciepła (np. gdy drzwi są otwarte albo przy różnych rozmiarach załadunku) oraz wybór trybu przyrządzania i pieczenia odbywają się automatycznie.

Zintegrowana książka kucharska z 6 zdefiniowanymi wstępnie kategoriami produktów umożliwia zapisanie nawet 399 profili przyrządzania z maksymalnie 20 krokami przyrządzania. Można je przywrócić, naciskając przycisk. Profile przyrządzania, które się uzupełniają, są wyświetlane automatycznie, a ulubione profile można zawsze mieć pod ręką. Funkcja Press&Go jest dostępna opcjonalnie z ochroną hasłem, co daje możliwość utworzenia trybów Manager i Crew mode.

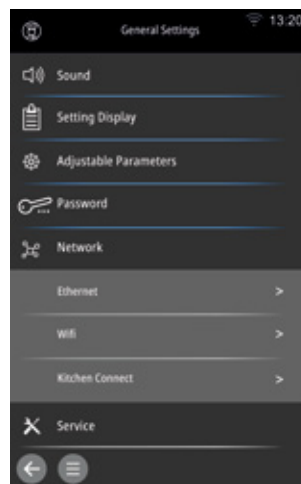
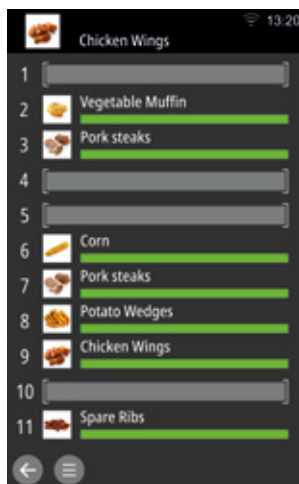
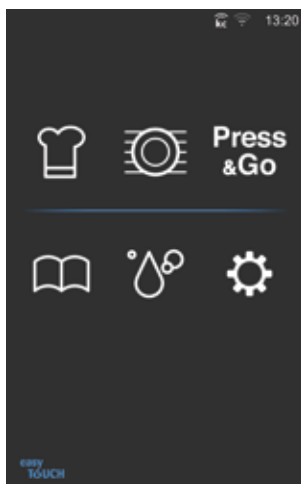


Podczas automatycznego przyrządzania należy zatrzymać przegląd: TrayView

W przypadku załadunku mieszanego, wysokiej rozdzielczości szklany wyświetlacz Convotherm maxx pro dokładnie pokazuje, co jest wypiekane albo gotowane na poszczególnych półkach i ile czasu pozostało do zakończenia procesu. Urządzenie informuje dźwiękiem i wizualnie, że produkt jest ukończony. Aby wyrównać straty w związku z wydzielaniem ciepła, np. gdy Drzwi urządzenia są otwarte, TrayView ponownie oblicza czas gotowania i pieczenia dla każdej półki.

Gotowanie w sieci przez LAN i WiFi

Przyszłość profesjonalnego gotowania opiera się na sieci. Właśnie dlatego Convotherm maxx pro można łatwo i w dowolnym miejscu podłączyć do sieci za

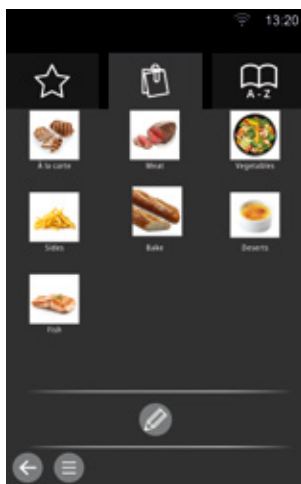




pomocą interfejsu szeregowego wi-fi albo LAN. Umożliwia to na przykład dostęp do aktualizacji oprogramowania, centralne wczytywanie nowych receptur do wielu urządzeń albo dostęp do danych HACCP.

Tryb ręczny dla specjalistów

Dzięki Convotherm maxx pro podczas gotowania i pieczenia zawsze masz wszystko pod kontrolą. Jeśli to konieczne, w dowolnym momencie możesz ingerować w proces przyrządzania, nawet jeśli korzystasz z ustawionego wcześniej profilu przyrządzania. Wszystkie parametry gotowania i pieczenia można wcześniej ustawić ręcznie. W przypadku załadunku mieszanego, TrayTimer również pomoże dokładnie i indywidualnie ustawić czas pieczenia i gotowania dla każdego produktu na poszczególnych półkach, aby spełnić konkretne wymagania.



Convotherm Production Management w skrócie:

- ▶ **Press&Go:** Automatyczne przyrządzanie produktów z różnej kategorii – łatwo, poprzez dotknięcie palcem
- ▶ **Zintegrowana książka z recepturami do gotowania i pieczenia:** Zapisz nawet 399 profili przyrządzania i korzystaj z nich po naciśnięciu przycisku
- ▶ **TrayView:** Pełna kontrola nad mieszanymi wsadami
- ▶ **Zarządzanie HACCP:** Łatwo oceniasz dane HACCP i analizujesz procesy
- ▶ **Łączność:** Gotowanie w sieci za pośrednictwem interfejsów szeregowych wi-fi albo LAN
- ▶ **Cook&Hold:** Automatycznie obniża temperaturę na końcu procesu przyrządzania, aby pogodzić gotowanie i przechowywanie
- ▶ **ConvoServe:** Inteligentny proces produkcji: Przyrządzanie, schładzanie, regenerowanie, serwowanie

Bezproblemowa czystość i bezkompromisowa higiena.

Wszędzie, gdzie ma miejsce pieczenie albo gotowanie, czystość i higiena mają fundamentalne znaczenie. System Convotherm Cleaning Management w Convotherm maxx pro zapewnia wyjątkową pomoc, aby umożliwić osiągnięcie całkowitej niezawodności podczas czyszczenia: Wyjątkowo wydajny, wygodny i przyjazny dla środowiska.

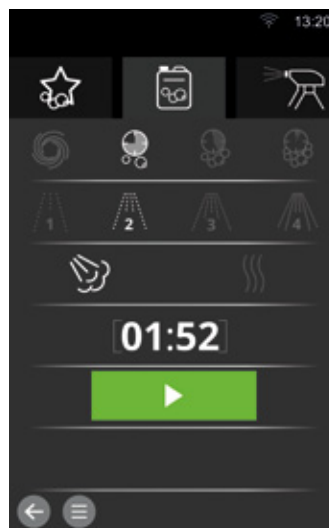
ConvoClean: Maksymalna elastyczność, minimalne zużycie

W pełni zautomatyzowany system czyszczenia ConvoClean w Convotherm maxx pro zapewnia optymalny poziom higieny dzięki 4 stopniom czyszczenia i 3 trybom czyszczenia. Tryb eco pozwala zmniejszyć koszty płynu czyszczącego oraz oszczędzać energię i wodę, a tryb express oszczędza czas.



Indywidualne planowanie bez wysiłku

Korzystaj z Cleaning Scheduler, aby ustalić, w jaki dzień i o której godzinie plan czyszczenia ma się automatycznie uruchomić. Indywidualne profile czyszczenia z własną nazwą i ikoną można w łatwy sposób tworzyć i uruchamiać poprzez dotknięcie palcem.



Przyjazny dla środowiska i wyjątkowo bezpieczny

ConvoClean zapewnia również maksymalne bezpieczeństwo, ponieważ podczas uruchamiania procesu czyszczenia nie dochodzi do kontaktu z płynem czyszczącym. Dodatkowo płyny do czyszczenia są biodegradowalne i przyjazne dla środowiska. Convotherm maxx pro ma certyfikat zezwalający na czyszczenie bez nadzoru.

Rozwiązania HygieniCare dla maksymalnego bezpieczeństwa:

HygienicSteam: Łatwa sterylizacja parą

Convotherm maxx pro jest wyposażony w funkcję, która w niezawodny i opłacalny sposób sterylizuje naczynia kuchenne parą. Naczynia i inne narzędzia żaroodporne można po prostu umieścić w urządzeniu i bezpiecznie wysterylizować, naciskając przycisk i korzystając z 30-minutowego, automatycznego programu czyszczenia parą w 130 °C.



Bezpieczeństwo nade wszystko: Higieniczne uchwyty

Higieniczne uchwyty Convotherm maxx pro są wykonane z antybakteryjnego i antymikrobowego tworzywa sztucznego oraz ograniczają namnażanie mikroorganizmów w newralgicznych, obsługiwanych ręcznie miejscach przez cały czas eksploatacji urządzenia.



Do mocnego czyszczenia zewnętrznego: certyfikowana ochrona przed bryzgami wody

Convotherm maxx pro jest kompleksowo zabezpieczony przed wnikaniem bryzgów wody zgodnie ze stopniem ochrony IPX5. Eliminuje to wszelkiego rodzaju skażenie wnętrza urządzenia środkami do czyszczenia lub dezynfekcji, nawet jeśli otoczenie robocze poddawane jest intensywnym zabiegom dezynfekcyjnym. Co więcej, obudowa jest wyjątkowo odporna na konwencjonalne środki czyszczące.



Convotherm Cleaning Management w skrócie:

- **Elastyczność jak nigdzie indziej:** 4 stopnie czyszczenia oraz 3 tryby czyszczenia do wyboru
- **Tryb eco:** pozwala zmniejszyć koszty płynu czyszczącego oraz oszczędzać energię i wodę.
- **Tryb express:** Czyszczenie w zaledwie 38 minut, dokładne płukanie (Quick Rinse) w zaledwie 5 minut
- **Cleaning Scheduler:** Z wyprzedzeniem zaplanuj czas czyszczenia
- **Indywidualne profile czyszczenia:** Stwórz własne profile i uruchamiaj je poprzez dotknięcie palcem
- **HygienicSteam:** Łatwa sterylizacja naczyń kuchennych parą
- **Higieniczne uchwyty:** Ogranicz namnażanie się mikroorganizmów
- **Ochrona przed bryzgami wody:** Certyfikat dla stopnia ochrony IPX5

W sieci z KitchenConnect®: Szybkie i wydajne planowanie, monitorowanie i praca.

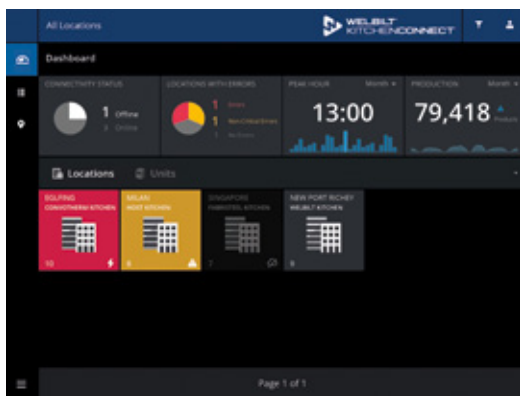
Convotherm maxx pro umożliwia połączenie z inteligentnym światem pieczenia i gotowania – dzięki KitchenConnect®, innowacyjnemu, przyszłościowemu rozwiązaniu od Welbilt. Skorzystaj z niego do sterowania, monitorowania i aktualizacji Twoich urządzeń z dowolnego miejsca – w oparciu o chmurę i w czasie rzeczywistym.

Pełny potencjał digitalizacji w gotowaniu

Nowoczesne kuchnie generują ogromne bogactwo danych – dostarczając idealnej bazy do optymalnej analizy, ewaluacji i planowania wszystkich procesów kuchennych. KitchenConnect® umożliwia zindywidualizowany, ściśle ukierunkowany dostęp do danych urządzenia – w oparciu o chmurę i bezpiecznie. Użyj KitchenConnect® na swoim monitorze, by wygodnie zająć się następującymi kwestiami:

- Zarządzanie zasobami
- Efektywność i quality management
- Menu i zarządzanie oprogramowaniem





Kompleksowe informacje o urządzeniach, takie jak identyfikatory branżowe i identyfikatory urządzeń, lokalizacja, dane o stanie i dane instalacyjne.

Zarządzanie zasobami i serwisem: Pełna kontrola w Twojej kuchni

Szereg indywidualizowanych paneli sterowania zapewnią Ci przegląd wszystkich informacji związanych z Twoimi urządzeniami w zakresie planowania, sterowania i serwisu w dowolnym momencie.

- Sieć 1–1000 urządzeń i więcej
- Proste zarządzanie wszystkimi urządzeniami w różnych lokalizacjach
- Prezentacja wszystkich istotnych informacji produkcyjnych dla wszystkich urządzeń
- Identyfikacja trendów charakterystycznych dla danej lokalizacji
- Natychmiastowe, szczegółowe komunikaty o błędach
- Umożliwia zdalną analizę wielu usterek
- Dokładne informacje dla serwisantów w zakresie usterek, potrzebnych części zamiennych itp.

Efektywność i quality management: Ucz się na podstawie danych

Wykorzystaj te dane i inspiracje, jakie ze sobą niosą do ulepszania procesów pieczenia i gotowania. Ulepszaj z dnia na dzień dzięki KitchenConnect®.

- Popraw ciągłość zastosowania wszystkich urządzeń
- Szybko wykrywaj zmiany trendów i podejmuj odpowiednie działania
- Unikaj nadmierowej oraz wadliwej produkcji
- Chroń standardy jakości dzięki transparentnym danym w czasie rzeczywistym
- Automatyczne wykrywanie, dokumentacja oraz przechowywanie wszystkich danych HACCP
- Skuteczna kontrola dostępu dzięki szyfrowaniu i profilom użytkowników

Menu i zarządzanie oprogramowaniem: Cyfrowa książka kucharska – i nie tylko

KitchenConnect® otwiera całkowicie nowe drogi do łączenia kreatywności i efektywności w pieczeniu i gotowaniu.

- Dostęp do społeczności „Recipes Around the World” – w tym stale rosnącej bazy receptur do pobrania.
- Możliwość stworzenia własnej cyfrowej kolekcji wszystkich receptur
- Zdalne przekazywanie dostosowań menu równoległe do niemal nieograniczonej liczby urządzeń zlokalizowanych w różnych lokalizacjach



Szczegółowe informacje, takie jak najważniejsze cechy produktu, zarządzanie czasem, wartości szczytowe i średnie.



Wyświetlanie zdarzeń istotnych z punktu widzenia jakości, takich jak pominięte cykle czyszczenia albo anulowane procesy przyrządzania.

Urządzenia wolnostojące maxx pro. Gdy większe znaczy lepsze.

Wszędzie tam, gdzie wymagana jest maksymalna wydajność i duże ilości, idealnie sprawdzają się urządzenia wolnostojące Convotherm maxx pro. Dzięki wszystkim funkcjom zapewnianym przez maxx pro, te duże super mocne piece konwekcyjno-parowe są niezawodnymi pomocnikami zawsze w gotowości, by sprostać codziennym wyzwaniom kuchni produkcyjnych. Jakość „wyprodukowano w Niemczech”.



maxx pro 20.10



maxx pro 20.20

► Wiele wariantów

wtrysk i bojler, elektryczność i gaz, 20.10 i 20.20, wersje morskie i do obiektów penitencjarnych.

► Mniejsze zużycie wody i energii

Wyraźne oszczędności w trybie parowym w porównaniu do poprzednich modeli (elektrycznych).

► Sygnalizator świetlny stanu urządzenia widoczny na podłodze

– widoczne z daleka różne kolory wskazują stan działania.

► Elastyczne działanie

Tryb manualny albo automatyczny (Press&Go).

► Łączność

Dostęp do sieci poprzez WiFi oraz LAN dla wszechstronnego zarządzania danymi, w tym danymi HACCP.

► Zoptymalizowane szyny wjazdowe

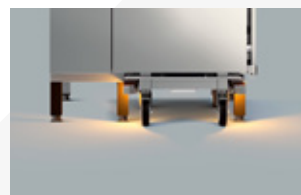
Poprawiony design i praktyczne kodowanie kolorami.

► Ulepszona tacka do gromadzenia kondensatu

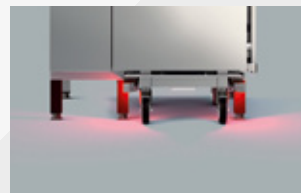
IntelligentSimplicity: zoptymalizowany design dla zwiększenia bezpieczeństwa pracy.

► Oświetlenie LED

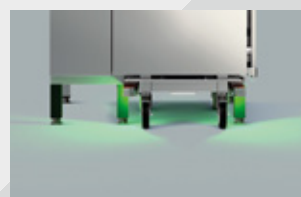
Trzy mocne, trwałe paski LED są zintegrowane z drzwiami pieca konwekcyjno-parowego i podświetlają wnętrze.



Kolorowy wskaźnik stanu urządzenia na podłodze: Żółte światło oznacza „Rozgrzewanie” oraz „Drzwi otwarte”.



Czerwone światło oznacza „Usterka”.



Zielone światło ciągłe oznacza „Przyrządzanie” a migające „Koniec przyrządzania”.



Wysoka wydajność na minimalnej przestrzeni

Poprzez idealny stosunek możliwości do gabarytu, urządzenia wolnostojące Convotherm maxx pro są kołami zamachowymi kuchni produkcyjnej. Ich doskonale przemyślana inżynieria, wysoka jakość zastosowanych materiałów i pierwszorzędne wykonanie sprawiają, że są wyjątkowo wytrzymałe i trwałe.

Jeszcze mniejsze zużycie energii

W porównaniu z poprzednimi modelami, zoptymalizowane już wcześniej zużycie energii po raz kolejny zostało istotnie obniżone. Pozwala to na minimalizację kosztów działania.

Najlepsze wyniki na wszystkich półkach

W kuchniach profesjonalnych kluczowe znaczenie mają optymalne wyniki przyrządzania potraw, w połączeniu z całkowitą powtarzalnością. Funkcja Natural Smart Climate™ po prostu to gwarantuje. Zapewnia zawsze idealny klimat w komorze pieca – bez skomplikowanych regulacji, czy kontroli.

Kompatybilność z dostępnymi akcesoriami

Urządzenia wolnostojące Convotherm maxx pro umożliwiają wygodne, ciągłe wykorzystanie istniejących oryginalnych akcesoriów z poprzednich modeli, takich jak wózki bankietowe i załadunkowe, blachy, ruszty, szpikulce czy okapy. Ten aspekt zrównoważonego rozwoju oraz przemyślana ochrona inwestycji klientów są praktycznym wyrazem naszej filozofii IntelligentSimplicity.

Lepsza stabilność w kuchniach produkcyjnych

Kanały odpływowe i inne nierówności są typowe dla profesjonalnych kuchni produkcyjnych. Dlatego urządzenia wolnostojące Convotherm maxx pro mogą być opcjonalnie wyposażone w przednią stopę do kompensacji różnic wysokości i zapewnienia dodatkowej stabilności. Dostępna opcjonalnie rampa wjazdowa ułatwia wyrównanie nieregularności podłoża podczas przejazdu wózkiem załadunkowym.

Łatwe przyłącze odpływu

IntelligentSimplicity: Stałe połączenie dla urządzeń wolnostojących Convotherm maxx pro nie wymaga kurka spustowego, ponieważ filtr antyzapachowy i wentylowana część wylotowa są standardowo zintegrowane z urządzeniami.

Teraz również w urządzeniach wolnostojących!

ConvoSmoke – opcja do wędzenia na gorąco i na zimno

Od teraz opcjonalna funkcja wędzenia, ConvoSmoke, dostępna jest również w urządzeniach wolnostojących maxx pro – bez konieczności zapewnienia dodatkowego miejsca. W opatentowanym systemie zamkniętym nie ma zewnętrznych zapachów.

Więcej informacji o opcji Convotherm smoker na kolejnej stronie.

ConvoSmoke.

Inteligentny sposób wędzenia żywności.

Delikatne wędzenie sprawia, że mięso, ryby lub specjały wegetariańskie stają się kulinarnymi perełkami. Inteligentna opcja wędzenia ConvoSmoke przekształca Convotherm maxx pro w idealny smoker – bez dodatkowych wymagań przestrzennych. Doskonałe rozwiązanie, zarówno dla wędzenia na zimno, jak i popularnego wędzenia na gorąco.

Tylko od Convotherm: Wędzenie wbudowane w profile przyrządzania

ConvoSmoke umożliwia na włączenie procesu wędzenia do indywidualnych profili przyrządzania potraw, by uzyskać płynną integrację z odpowiednim procesem przyrządzania – niezależnie od tego, czy ma to nastąpić na początku procesu, w jego środku, czy na koniec. Wędzenie na gorąco dostępne jest we wszystkich trzech trybach. Skrzynkę smokera napełnia się przed rozpoczęciem wykonania receptury, dlatego za jednym dotknięciem można wykonać cały proces pieczenia i gotowania automatycznie, bez przerw, nawet w nocy.



HotSmoke dla skutecznego wędzenia na gorąco

Po wyposażeniu w opcję ConvoSmoke, funkcja Convotherm maxx pro oferuje tryb HotSmoke do bardzo efektywnego wędzenia na gorąco. Intensywność dymnego aromatu zależy od tego, w której fazie profilu przyrządzania zostanie włączone wędzenie. Przykładowo kiedy bryskiet wołowy lub pierś indyka najpierw uwędzimy, a potem ugotujemy, aromat wędzenia będzie mniej intensywny i może ukształtować się „pierścień dymny” doceniany przez koneserów. Skórka drobiu uwędzona przed przypiekaniem zyskuje wyjątkowo apetyczny wygląd. Jeżeli pożądanym jest bardzo intensywny, dymny aromat, wędzenie można przeprowadzić na koniec procesu przyrządzania.

Wędzenie na zimno – klasyczne podejście, zwłaszcza do delikatnych potraw

Dla wrażliwych potraw, takich jak łosoś, pstrąg, czy ser ConvoSmoke w Convotherm maxx pro oferuje opcję delikatnego wędzenia na zimno. W tym przypadku skrzynkę smokera aktywuje się bezpośrednio, a komora pieca nie jest podgrzewana podczas wędzenia. Podczas wędzenia kontroluje się intensywność oraz liczbę wykorzystywanych pastylek wędzarniczych. Proces wędzenia na zimno również można zintegrować z wielostopniowym profilem przyrządzania odpowiednio do potrzeb.



Permanentna instalacja – dla bezpieczeństwa, czystości i efektywności

Moduł ConvoSmoke jest zamontowany na stałe w Convotherm maxx pro. Oznacza to brak wymagania dodatkowego zasilania dla nagrzewnicy smokera. Dodatkowo czyszczenie nagrzewnicy przeprowadzane jest w trakcie regularnego czyszczenia urządzenia, dzięki czemu na powierzchni nie wytwarzają się osady z procesu spalania a wydajność pozostaje stale wysoka. Osobna skrzynka na pastylki wędzarnicze, typowa w innych zastosowaniach, w ConvoSmoke jest niepotrzebna – w ten sposób, dzięki opatentowanemu rozwiązaniu, można wykorzystywać wszystkie półki pieca konwekcyjno-parowego bez strat pojemności.

Intensywne wędzenie bez zapachu dymu

Dzięki zamkniętemu systemowi ACS+ w Convotherm maxx pro stężenie dymu w komorze pieca jest znacznie wyższe niż zwykle – a to oznacza, że proces wędzenia przebiega szybciej. Najlepsza rzecz? Na zewnątrz nic nie czuć.

Wygodne i bezpieczne: pastylki wędzarnicze

ConvoSmoke działa z wykorzystaniem pelletów wędzarniczych, które można dzielić na porcje łatwiej i precyzyjnie niż zrębki drewna, czy pellety wędzarnicze. Można je układać na elemencie grzewczym bez dodatkowego mocowania, wypalają się bardzo równomiernie i utrzymują kształt nawet po użyciu, co wyklucza możliwość wzbijania się popiołu podczas przyrządzania. Pastylki wędzarnicze są dostępne z różnymi nutami zapachowymi i można z nich korzystać od razu, bez konieczności namaczania.

Tylko od Convotherm:

- ▶ **Wędzenie wbudowane w profile przyrządzania**
 - We wszystkich fazach procesu przyrządzania
 - We wszystkich trybach przyrządzania
- ▶ **Zamontowane na stałe elementy grzewcze**
 - Większe bezpieczeństwo
 - Regularne czyszczenie
- ▶ **Łatwe czyszczenie smokera pod bieżącą wodą**
- ▶ **Ergonomiczna integracja ConvoSmoke pozwala wykorzystywać wszystkie półki (w urządzeniach stołowych)**
- ▶ **Zamknięty system ACS+ zapobiega wydostawaniu się na zewnątrz nieprzyjemnych zapachów**



ConvoGrill – smaczne, skuteczne i inteligentne grillowanie.

Zawsze popularny kurczak albo golonka z chrupiącą skórą: dzięki ConvoGrill, nowy Convotherm maxx pro umożliwia uzyskanie doskonałych efektów grillowania za każdym razem – a dodatkowo, poprzez inteligentny system odtłuszczania, pozwala pracować szybciej, ekonomiczniej i z większą świadomością środowiska.

Równomierne, wysokiej jakości rezultaty grillowania

Dzięki Convotherm maxx pro nie potrzeba już dodatkowego grilla obrotowego w kuchni lub przestrzeni sprzedażowej. Jest tak dlatego, że nawet przy dużych przerobach, opcje wyposażenia ConvoGrill zapewnia stałą, wysoką jakość uzyskiwanych wyników. Za pomocą Press&Go można wybrać idealny profil przyrządzania grillowanych potraw jednym dotknięciem palca. Przykładowo grillowanie kurczaka odbywa się w pełni automatycznie. Zapewnia to optymalną, stałą jakość, nawet przy częstych zmianach pracowników.

Delikatny w środku, cudownie chrupiący na zewnątrz.

Dzięki funkcji Natural Smart Climate™ produkty, takie jak kurczak absorbują dokładnie odpowiednią ilość wilgoci podczas grillowania, co pozwala uzyskać smaczną delikatność mięsa do samego środka przy minimalnym kurczeniu się produktu. Dodatkowo, inteligentna funkcja Cooking Climate Management ogranicza zużycie energii do optymalnego poziomu. W końcowej fazie procesu grillowania funkcja Crisp&Tasty gwarantuje usunięcie wilgoci z komory pieca i uzyskanie na zewnętrznej powierzchni grillowanych potraw optymalnego poziomu chrupkości poprzez wykorzystanie dokładnie dobranej ilości gorącego powietrza.



Convotherm maxx pro z ConvoGrill ...

...obniża koszty:

- ▶ Aż do 50% mniejsze zużycie energii w porównaniu do różnów obrotowych
- ▶ Usuwanie oczyszczonych płynów przez układ odpływowy
- ▶ Bez zatorów w rurach odpływu, niższe koszty serwisowania
- ▶ Korzystna utylizacja oczyszczonego tłuszczu

...zmniejsza nakład czasu i pracy:

Pojemność dla grillowanego kurczaka*:

- ▶ 6.10: 16 sztuk na cykl grillowania
- ▶ 10.10: 24 sztuk na cykl grillowania
- ▶ 6.10 + 10.10 zestaw - stos: 40 sztuk na cykl grillowania

* Masa/kurczak 1,2 kg

Mobilna podstawa z wyposażeniem, z osobną skrzynką na filtr wody maksymalizuje elastyczność Convotherm maxx pro ConvoGrill.

Wydajny, przyjazny dla środowiska i oszczędny: Opatentowany system odtłuszczania

Profesjonalne systemy grillowe muszą mierzyć się z trudnym dylematem: Nadmiar tłuszczu nie może trafiać do układu odpływowego, a jednocześnie duże ilości soków z przyrządzanych potraw powodują problemy w systemach recyklingu tłuszczu. W opatentowanym systemie odtłuszczania Convo-Grill Convotherm maxx pro perfekcyjnie rozwiązuje ten problem.

Doskonała, niemiecka technologia: rozdzielenie tłuszczu grillowego i soków

Kontrolowany czujnikiem, inteligentny system pomp oddziela tłuszcz z grillowanych potraw od pozostałych soków całkowicie automatycznie. Skoncentrowany, w znacznie czystszej formie niż zwykle, tłuszcz zostaje następnie przepompowany do kanistrów do dalszego przetwarzania.

Drobinki produktów spożywczych niemożliwe do uniknięcia przy grillowaniu zostają doskonale rozdrobnione przez wydajny młynek pompy, co niezawodnie eliminuje zatory w rurkach do separacji tłuszczu.

Pozostałe płyny, zwykle bez tłuszczu, można utylizować do ścieków bez ryzyka zatorów. W konsekwencji nie są problemem nawet dłuższe rurki odpływu, np. jeśli Convotherm maxx pro jest ustawiony w środku strefy sprzedaży.



- ▶ W pełni automatyczny proces z zastosowaniem wybranego profilu przyrządzania
- ▶ Przygotowanie cykli czyszczenia bez obsługi ręcznej

...jest dobry dla środowiska:

- ▶ Brak zanieczyszczenia ścieków tłuszczem
- ▶ Umożliwia delikatny recykling tłuszczu



ConvoServe – Inteligentna koncepcja bankietowa od przygotowania po serwis.

Czy chcesz wydawać wiele skomplikowanych posiłków z pierwszorzędnymi daniami w tym samym czasie, jednak bez pośpiechu? To żaden problem dzięki ConvoServe. Nasza inteligentna koncepcja produkcji pozwala przygotować wszystkie dania z wyprzedzeniem a następnie wykończyć je w miarę potrzeb w precyzyjnie dobranym czasie: Convotherm maxx pro – szybko, świeżo i w najwyższej jakości.

Dzięki ConvoServe regenerowanie jest bardzo łatwe

Staranne przygotowanie dużych ilości jedzenia lub przygotowanie do wydania licznych różnych potraw, a następnie utrzymywanie ich w świeżości i regenerowanie w idealnym momencie, by trafiły do bufetu lub na stół w tym samym czasie, w najwyższej jakości, to skomplikowany proces. W ramach ConvoServe stworzyliśmy holistyczną koncepcję dla tego wyzwania, obejmującą również specjalistyczne akcesoria dla Convotherm maxx pro. W wyniku tego złożony proces staje się prostszy – całkowicie w ramach IntelligentSimplicity.

Doskonały dobór czasu wykończenia zamiast podtrzymywania

Galowe kolacje, imprezy na wielką skalę, catering w sektorze opieki lub catering firmowy: Godziny podtrzymywania lub odgrzewania należą już do przeszłości: Dziś nikt nie naraziłby swoich gości i klientów na wysuszone, nieatrakcyjne potrawy, nie wspominając już o utracie wartości odżywczych. W ConvoServe, całość potrzebnego jedzenia można umieścić w Convotherm maxx pro wtedy, gdy jest na to czas i możliwości. W urządzeniu następuje preprodukcja, po czym potrawy są schładzane w procesie Cook&Chill, by zapobiec niepożądanym kontynuacji przyrządzania. W dopracowanym procesie regenerowania w Convotherm maxx pro potrawy zostają wykończone w najwyższej jakości, precyzyjnie na czas.

Doskonale nawilżona zawartość dzięki Natural Smart Climate™

Z uwagi na to, że regenerowanie obejmuje precyzyjne czasowo wykończenie, a nie tylko podgrzanie potraw, decydujące znaczenie ma prawidłowy klimat w komorze pieca. Natural Smart Climate™ w unikalnym, zamkniętym systemie Convotherm maxx pro zapewnia, że potrawy otrzymają odpowiednią ilość energii i wilgoci w sposób całkowicie naturalny, same z siebie. Doskonała świeżość na talerzu.

ConvoServe w skrócie:

- ▶ Inteligentna koncepcja produkcji dla dużych ilości
- ▶ Idealne do serwisu à-la-carte, bufetów i bankietów
- ▶ Bezstresowa, wcześniejsza produkcja, po której następuje precyzyjnie osadzone w czasie wykończenie do podania
- ▶ Zaawansowany proces regenerowania – bez podtrzymywania, bez odgrzewania
- ▶ Doskonałe rezultaty dzięki Natural Smart Climate™



À-la-carte z ConvoServe

Chcesz obsłużyć do 200 gości à la carte, bez stresu i przy niewielkiej liczbie osób pracujących w kuchni? Chcesz stworzyć room service z bogatym wyborem dań przez całą dobę? ConvoServe sprawia, że to możliwe: Przygotowane wcześniej, w spokoju, dania oczekują dobrze schłodzone na zamówienia. Dopiero po ich złożeniu dania zostają ułożone na talerzu i przyrządzone w Convotherm maxx pro tak, by były gotowe do podania. Dzięki ConvoServe, możesz zaoferować gościom pełne menu ze świeżością i jakością, którą się będą rozkoszować, nawet w najtrudniejszych momentach, w środku nocy.

Bufety z ConvoServe

Jeżeli tym, co się liczy jest ilość, zróżnicowanie i czas, to przygotowanie, chłodzenie, regeneracja i serwowanie w pojemnikach gastronomicznych nie ma sobie równych. Dzięki ConvoServe możesz przygotować potrawy efektywnie z wyprzedzeniem, nawet przy dużym popycie, zapewniając doskonałe przechowywanie z wykorzystaniem funkcji Cook&Chill. W wymaganym czasie Twoje potrawy mogą zostać wykończone w Convotherm maxx pro szybko

i wygodnie, jednym dotknięciem palca. Nieważne, czy serwis, czy samoobsługa, regenerowane jest tylko tyle, ile potrzeba. To zapewnia stałą jakość, świeżość i apetyczny wygląd. Wszelką ewentualną nadprodukcję można wykorzystać ekonomicznie i precyzyjnie w działalności à-la-carte.

Bankiety z ConvoServe

Bankiety dla setek lub nawet tysięcy gości mogą doprowadzić personel kuchni na skraj wytrzymałości. Chyba że korzystasz z ConvoServe, by zapewnić, że wszystkie potrawy są przygotowywane wcześniej, w dużych ilościach, bez stresu, a następnie szybko zostają schłodzone i są przechowywane w lodówce. W ten sposób można bezproblemowo zapewnić nawet liczne warianty, takie jak: mięso, ryby i dania wegetariańskie. W odpowiednim momencie produkty układane są na talerzach na zimno, jeżeli to konieczne umieszczane z powrotem w lodówkach lub na specjalnych wózkach bankietowych Convotherm, by ostatecznie, na chwilę przed podaniem zostały wykończone w Convotherm maxx pro, bez zdejmowania z wózka. Przy dużej liczbie gości duże ilości potraw można podawać idealnie na czas dzięki regeneracji na kółkach.



Idealne akcesoria bankietowe z ConvoServe.

W ConvoServe wiele elementów łączy się ze sobą. Unikalny zakres możliwości Convotherm maxx pro dodatkowo rozszerzony zostaje o indywidualnie dobrane akcesoria.



Osłona termiczna

Osłona termiczna Convotherm obejmuje cały wózek, by zapobiec uchodzeniu ciepła i pozwala utrzymywać temperaturę dań bez utraty jakości nawet przez 20 minut. Zamknięcie magnetyczne sprawia, że to rozwiązanie jest niezwykle higieniczne i proste w czyszczeniu.



Rama wjazdowa

Element wymagany do zastosowania stelażu bankietowego, dzięki czemu stelaże z talerzami można umieszczać w Convotherm maxx pro i wyjmować z komory pieca. Do użytku razem z wózkiem bankietowym.



Wózek bankietowy z talerzami

Wózek bankietowy z talerzami z różnymi miejscami na talerze zapewnia mnóstwo miejsca do kreatywnej aranżacji talerzy – od fine dine po catering na dużą skalę.



Wózek bankietowy

Wózek bankietowy umożliwia łatwe przemieszczanie pełnych pojemników gastronomicznych i stelaży z talerzami po kuchni. Prowadnice szynowe wspomagają półki lub stelaże z talerzami, umożliwiając im łatwy wjazd do pieca. Do stosowania w połączeniu z ramą wjazdową i stelażem bankietowym.



Stelaż bankietowy

Opracowane, by wiele pojemników gastronomicznych można było jednocześnie umieścić w urządzeniu stołowym nawet bez własnych stelaży. Do zastosowania w kombinacji z ramą wjazdową i wózkiem bankietowym.



Wózek załadunkowy

Wózek załadunkowy, dostosowany zarówno do pojemników GN, jak i EN (urządzenia wolnostojące), umożliwia wygodny wjazd dużych ilości potraw nawet na 17 półkach.



Convotherm maxx pro BAKE.

Zawsze świeże pieczywo i przekąski profesjonalnej jakości.

Zainspirowany przez mistrzów w swoim fachu: Convotherm maxx pro BAKE łączy tradycyjne piekarskie tajniki z nowoczesnymi możliwościami pieca konwekcyjno-parowego. Wynikiem tego jest stała możliwość podawania świeżych wypieków, przekąsek i niewielkich dań o najwyższej jakości.

Convotherm maxx pro do profesjonalnego pieczenia.

To, co ogólnie charakteryzuje Convotherm maxx pro, sprawdza się zwłaszcza w modelu BAKE, zapewniając najwyższej klasy wyniki wypiekania: Natural Smart Climate™ gwarantuje idealną absorpcję wilgoci do wypieków – a to z kolei zapewnia długotrwałą świeżość. Automatyczne pieczenie z funkcją Press&Go w trybach pieczenia dostosowanych do produktów zapewnia najlepsze, stale odtwarzalne wyniki. Elastyczne, mieszane ładunki umożliwiają maksymalne wykorzystanie pojemności i efektywność. Z pieczenie i gotowanie na kółkach sprawia, że Convotherm maxx pro BAKE umożliwia idealny przegląd stanu każdej z półek.

► BakePro

Zapewnia doskonałe wyrastanie ciasta, wilgotny środek oraz idealnie błyszczącą skórkę niewielkich wypieków.

► Wbudowana książka kucharska

Ułatwia pracę, ponieważ zawiera zaprogramowane receptury do przygotowania potraw pieczonych i gotowanych.

► Profile przyrządzania Rise&Ready

3 poziomy fermentowania dostosowane do świeżego ciasta drożdżowego gwarantują optymalny aromat i wzrost objętości ciasta.

► Dodatkowa funkcja pieczenia

W razie potrzeby na końcu pieczenia dodaj jeszcze 3 minuty – wystarczy dotknięcie palcem.

► Wtrysk zamiast bojlera:

Wytwarzanie pary jak przy profesjonalnym wtryskiwaniu wody bezpośrednio do nagrzanej komory pieca.

► Zoptymalizowane osłony wentylatora

zapewniają równomierne efekty w całej komorze pieca.

► Blachy i akcesoria, w rozmiarach Euro Norm

pasują do profesjonalnego wyposażenia piekarni.





BAKE

**Specjalista w dziedzinie wypieków.
Wszechstronne urządzenie do przygotowywania przekąsek i innych produktów.**

Śniadanie, lunch czy kolacja, mały czy duży apetyt: Zakres potraw spożywanych poza domem obejmuje szereg przekąsek i wypieków. Convotharm maxx pro BAKE oferuje maksymalną elastyczność na niedużej przestrzeni – daje to wiele możliwości stworzenia atrakcyjnej działalności dodatkowej ze smacznymi przekąskami i potrawami.



ConvoSense. W pełni automatyczne gotowanie z Convotherm maxx pro.

Convotherm maxx pro ConvoSense to przyszłość automatycznego gotowania i pieczenia. Przy wykorzystaniu sztucznej inteligencji i najnowocześniejszej technologii czujników, innowacyjny system asystencki ConvoSense otwiera całkowicie nowe horyzonty w przyrządzaniu potraw. Bez konieczności ręcznej obsługi wsadów i wcześniejszego przeszkolenia. Dla maksymalnej wydajności i niezawodnych rezultatów.



Przyszłość gotowania jest zautomatyzowana

Przez dziesięciolecia Convotherm skupiał się na zadaniu polegającym na inteligentnym planowaniu złożonych procesów przyrządzania w taki sposób, aby mogły przebiegać w znacznej mierze automatycznie w szybkiej codziennej pracy. ConvoSense jest decydującym krokiem w kierunku urzeczywistnienia wizji w pełni zautomatyzowanego gotowania. To przyszłość, w której nic w przyrządzaniu potraw nie jest pozostawione przypadkowi. Taka, w której można uzyskać stale wysoką jakość – szybciej, efektywniej i bardziej niezawodnie niż kiedykolwiek dotąd. To przyszłość, w której Ty i Twój zespół jesteście bardziej zrelaksowani i cieszyć się większą pewnością siebie przy wykonywaniu pracy.

Zapewnia wsparcie – i promuje mocne strony

Dzięki ConvoSense, piece konwekcyjno-parowe Convotherm wyposażone są w funkcje porównywalne z cechami osób, które je obsługują – jednak realizują swoje zadania z dużo większą precyzją, wytrzymałością i niezawodnością. Dopracowana interakcja pomiędzy technologią czujników, inteligencją i funkcjonalnością sprawia, że ConvoSense jest zupełnie wyjątkowe.

Ludzkie możliwości – bez ludzkich słabości

Dzięki wysoce innowacyjnej technologii i inteligentnym algorytmom, Convotherm maxx pro z ConvoSense dysponuje trzema fundamentalnymi cechami wymaganymi do zautomatyzowanego gotowania i pieczenia:

1 Rozpoznawanie

Kompaktowy, bardzo wrażliwy czujnik optyczny nad drzwiami Convotherm maxx pro skanuje każdy z poszczególnych wsadów wraz z poziomem, na którym jest umieszczany.

2 Zrozumienie

ConvoSense dostosowywany jest indywidualnie do charakterystycznych produktów klienta, dzięki czemu jest w stanie zidentyfikować każdy typ wsadu w czasie rzeczywistym.

3 Działanie

ConvoSense wykonuje wszystkie niezbędne kroki robocze automatycznie: Wybiera odpowiedni program gotowania dla danego wsadu i natychmiast ostrzega o niedozwolonych i mieszanych wsadach.

ConvoSense odczytuje, rozumie i działa

Nowoczesny czujnik optyczny rozpoznaje różne produkty tak, jak ludzkie oko. Sztuczna inteligencja działa na bazie oprogramowania i inteligentnych algorytmów podobnie do naszych mózgów. Rozpoznaje, interpretuje i przetwarza informacje – a następnie decyduje o indywidualnym, specjalnym procesie przyrządzania dostosowanym do dania. Następnie Convotherm maxx pro dopracowuje proces przyrządzania do perfekcji.

Zalety w skrócie:

- ▶ Mniej rutynowej pracy, więcej wolności
- ▶ Niezawodność procesu większa niż kiedykolwiek
- ▶ Automatyzacja pozwala zaoszczędzić czas i pieniądze
- ▶ Wydajność dzięki sztucznej inteligencji
- ▶ Oszczędność zasobów dzięki zoptymalizowanemu zużyciu

Obsługa i serwis – efektywne, proste i ekonomiczne.

Convotherm maxx pro jest zaprojektowany tak, by zapewniać maksymalną niezawodność i wyprodukowany w oparciu o najwyższe wymagania jakościowe. Te bezkompromisowo wysokie oczekiwania i nasza filozofia IntelligentSimplicity sprawiają, że Convotherm maxx pro staje się mistrzem relacji ceny do jakości w klasie profesjonalistów, zarówno pod względem obsługi, jak i serwisu.

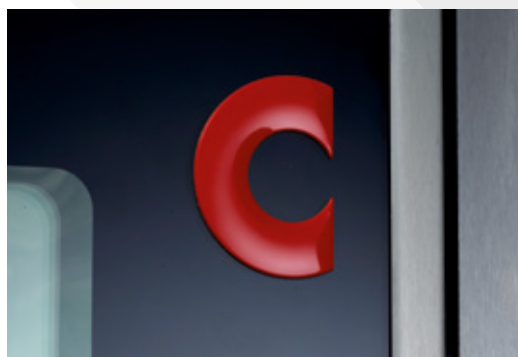
Ogólna koncepcja, która ma sens

Wartość Convotherm maxx pro jest nieporównywalnie większa od jego ceny. Jest tak dlatego, że na kalkulację kosztów inwestycji w najważniejsze narzędzie profesjonalisty wpływa znacznie więcej czynników niż tylko cena zakupu. Z Convotherm maxx pro ocena wszystkich kosztów obsługi w całym okresie eksploatacji (łącznie koszty użytkowania) pokazuje, że koszt nabycia jest tylko jednym z aspektów kalkulacji – jego trwałość oraz rachunek ekonomiczny ogólnych kosztów działania i kosztów następujących są inną, co najmniej równie ważną składową. Niemiecka inżynieria i IntelligentSimplicity również sprawiają, że Convotherm maxx pro jest najbardziej ekonomicznym ze wszystkich dostępnych wyborów.

Optymalizacja kosztów w różnych obszarach:

Obsługa i serwis

Od zamkniętego systemu ACS+ do potrójnego przeszklenia i programu czyszczenia ConvoClean, liczne przemyślane detale Convotherm maxx pro pomagają oszczędzać wodę i elektryczność – a także koszty – w codziennej obsłudze. Piece konwekcyjno-parowe Convotherm mają certyfikat ENERGY STAR® przyznawany przez amerykańską agencję ochrony środowiska (EPA) za efektywność energetyczną i design przyjazny dla środowiska. Zaprojektowana na nowo uszczelka drzwi Convotherm maxx pro jest znacznie wytrzymalsza niż jej poprzedniczka. Wreszcie, gdyby cokolwiek się zepsuło, można wymienić poszczególne elementy zamiast całych zespołów – IntelligentSimplicity się opłaca.



Design przyjazny dla serwisu dzięki IntelligentSimplicity

Głównym celem projektu Convotherm maxx pro jest ułatwienie serwisu. Urządzenia sieciowe nie tylko wysyłają komunikaty o błędach, ale również umożliwiają diagnostykę online. Pięć portów serwisowych pozwala na łatwy dostęp do wnętrza urządzenia bez jego skomplikowanego podnoszenia. Dostęp do wszystkich elementów Convotherm maxx pro jest bardzo prosty, dzięki czemu serwis, naprawa, czy wymiana przebiegają bez wysiłku. Każdą czynność serwisową można wykonać przy użyciu zaledwie 9 standardowych narzędzi. Łatwiej już być nie może.

Kompetentny serwis: Dowolny czas, dowolne miejsce

Nawet w przypadku usterki technicznej Convotherm maxx pro nadal gwarantuje wysoką niezawodność działania dzięki specjalnemu programowi awaryjnemu. Ponadto, jeśli zajdzie taka konieczność, do dyspozycji pozostaje nasza globalna sieć partnerów serwisowych z najwyższymi kwalifikacjami pozyskanymi w naszym międzynarodowym programie szkoleń serwisowych. Nasza gwarancja: Szybki czas reakcji, pracownicy na telefon i dostępne części zamienne.



Ekonomiczne działanie i serwis – Zalety w skrócie:

- ▶ IntelligentSimplicity: Optymalne połączenie między wydajnością i opłacalnością ekonomiczną.
- ▶ Zalety we wszystkich kosztach działania (całkowite koszty użytkowania)
- ▶ Największa jakość produkcji i trwałość
- ▶ Optymalna efektywność zużycia dla ekonomicznego działania
- ▶ Niezrównany projekt przyjazny dla serwisu
- ▶ Niezawodny serwis na całym świecie

Akcesoria oryginalne. Spraw, że Convotherm maxx pro będzie jeszcze lepszy.

Akcesoria oryginalne Convotherm zwiększają potencjał wydajności Convotherm maxx pro w bezpośrednim związku z potrzebami i wymaganiami klienta.



Podstawy sprzętu

Podstawy urządzeń stołowych w rozmiarach GN i EN wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej spełniającej nawet najbardziej rygorystyczne standardy higieny.



Aby ułatwić montaż, wyposażono je we wzmocnienia, dzięki którym wózek paletowy może jednocześnie przetransportować podstawę oraz piec konwekcyjno-parowy. Dostępne również w formie całkowicie zamkniętej, mieszczącej środek czyszczący i kanister do zbierania tłuszczu.



Zestaw-stos

Większa elastyczność i wydajność na tej samej powierzchni: Praktyczny zestaw-stos pozwala w łatwy i bezpieczny sposób umieścić dwa urządzenia Convotherm maxx pro jedno na drugim.



Środki czyszczące i produkty do pielęgnacji

Wszystkie produkty do czyszczenia i pielęgnacji Convotherm są optymalnie dostosowane do użytku z w pełni zautomatyzowanym czyszczeniem komory pieca i biodegradowalne.



Szuflada na środki chemiczne

Szuflada z zestawem przyłącza wody do środka czyszczącego i wkładu uzdatniającego Brita.

Kompatybilna z zestawem-stosem na kółkach, wysokość nóżek 350 mm



Okap kondensacyjny
Efektywny okap kondensacyjny ConvoVent 4/4+ zapewnia stale bezpieczne i przyjazne środowisko pracy ze świeżym klimatem pomieszczenia.



Kratka do grillowania
z wzorem krzyżykowym, powłoka antyadhezyjna



Kosz do frytowania,
powłoka antyadhezyjna



Blachy i ruszty
Wszystko płynie tu działa: Blachy i ruszty ze stali nierdzewnej oraz specjalne akcesoria z powłoką nieprzywierającą są dostępne w rozmiarach GN i EN.

Inne akcesoria specjalne dla Convotherm maxx pro można znaleźć w tej broszurce, w odpowiednich tematach.

Pełną ofertę oryginalnych akcesoriów Convotherm można znaleźć w naszej kompleksowej broszurce.



Dane techniczne



Convotherm maxx pro

6.10

6.20

10.10

10.20

Pojemność załadunku	6+1 x 1/1 GN	12+2 x 1/1 GN 6+1 x 2/1 GN	10+1 x 1/1 GN	20+2 x 1/1 GN 10+1 x 2/1 GN
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	875 x 792 x 786 mm	1120 x 992 x 786 mm	875 x 792 x 1058 mm	1120 x 792 x 1058 mm
Odległość półek	68 mm	68 mm	68 mm	68 mm
Liczba posiłków na dobę	30–100	60–160	80–150	150–300
 Urządzenie elektryczne	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	3N~ 400 V	3N~ 400 V	3N~ 400 V	3N~ 400 V
Pobór znamionowy	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,4–33,7 kW
Masa ES / EB	114 / 124 kg	137 / 149 kg	119 / 131 kg	178 / 193 kg
 Gaz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	1N~230V	1N~230V	1N~230V	1N~230V
Pobór znamionowy	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW	0,6 kW
Masa GS / GB	117 / 131 kg	143 / 158 kg	123 / 137 kg	189 / 204 kg



Proces przyrządzania

Para (30–130 °C) z gwarantowanym nasycaniem parą	▶	▶
Tryb konwekcyjno-parowy (30–250 °C) z automatyczną kontrolą wilgotności	▶	▶
Gorące powietrze (30–250 °C) z optymalną wymianą ciepła	▶	▶

Obsługa easyTouch® Interfejs obsługi:

10-calowy szklany wyświetlacz dotykowy TFT HiRes	▶	
Płynna, szybko reagująca funkcja przewijania	▶	

Climate Management

Natural Smart Climate (ACS+) z dodatkowymi funkcjami	▶	▶
HumidityPro – 5 ustawień wilgotności powietrza	▶	▶
Crisp&Tasty – 5 ustawień odwilżania	▶	▶

Quality Management

Airflow Management: Regulowany wentylator – 5 ustawień prędkości	▶	▶
BakePro – 5 poziomów tradycyjnego pieczenia	▶	▶
Regenerate+ (elastyczna funkcja podgrzewania z wieloma trybami)	▶	*

Production Management

Automatyczne przyrządzanie z Press&Go i możliwością zapisania maks. 399 profili (tryby Manager mode i Crew mode)	▶	
TrayTimer – zarządzanie zawartością podczas przygotowywania różnych produktów w tym samym czasie (tryb ręczny)	▶	
TrayView – zarządzanie załadunkiem dla automatycznego gotowania różnych produktów z zastosowaniem Press&Go	▶	
Zarządzanie Ulubionymi	▶	▶
Przechowywanie danych dla HACCP i danych liczbowych dotyczących pasteryzacji	▶	▶
WiFi	▶	
Interfejs Ethernet (LAN)	▶	▶
Port USB wbudowany w panel obsługi	▶	▶

Cleaning Management

ConvoClean+ w pełni zautomatyzowane czyszczenie komory pieca z trybem eco, regular i express (opcjonalnie z indywidualnym dozowaniem)	▶	▶
---	---	---

Rozwiązania HygieniCare:

· Funkcja czyszczenia Steam Disinfect	▶	▶
Higieniczne punkty kontaktu ograniczające namnażanie się mikroorganizmów (uchwyt drzwiowy i samowijalna myjka ręczna)	▶	▶



20.10



20.20



6.10 BAKE



10.10 BAKE

20 x 1/1 GN	40 x 1/1 GN 20 x 2/1 GN	5 x-EN	8 x EN
880 x 820 x 1942 mm	1135 x 1020 x 1942 mm	875 x 792 x 786 mm	875 x 792 x 1058 mm
67 mm	67 mm	94 mm	94 mm
150–300	300–500	-	-
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
3N~ 400 V	3N~ 400 V	3N~ 400 V	3N~ 400 V
38,2–38,9 kW	66,4–67,3 kW	11,0 kW	19,5 kW
257 / 272 kg	338 / 356 kg	114 / - kg	119 / - kg
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	-	-
1N-230V	1N-230V	-	-
1,1 kW	1,1 kW	-	-
271 / 288 kg	359 / 377 kg	-	-



easyTouch®



easyDial™

Projekt	easyTouch®	easyDial™
Niskie nakłady na konserwację, trwałe oświetlenie LED w komorze pieca	▶	▶
Prawe drzwi urządzenia z potrójnym przeszkleniem (urządzenia stołowe)	▶	▶
Uchwyt drzwiowy z funkcją wentylacji i bezpiecznego zamykania	▶	▶
Wielopunktowy czujnik do mierzenia temperatury rdzenia zamontowany do jednostki z wykrywaniem błędów wsadu	▶	▶
Para generowana poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca albo z zewnętrznej wytwornicy pary o dużej wydajności (bojler)	▶	▶
Integralna samowijalna myjka ręczna	▶	▶
Nogi urządzenia o regulowanej wysokości (możliwość kompensacji poziomowania do 25 mm)	▶	▶
Lampka sygnalizująca stan urządzenia na posadzce w urządzeniach wolnostojących	▶	▶
Opcje		
Drzwi chowane z potrójnym przeszkleniem (urządzenia stołowe) – więcej przestrzeni i większe bezpieczeństwo pracy	▷	▷
ConvoSmoke – wbudowana funkcja wędzenia potraw (wędzenie na gorąco/na zimno)	▷	
ConvoGrill z funkcją odtłuszczania**	▷	
Usuwanie pary i oparów – wbudowana kondensacja (tylko jednostki elektryczne)	▷	▷
Akcesoria		
KitchenConnect® (WiFi/LAN) – rozwiązanie sieciowe od Welbilt do aktualizacji i monitorowania urządzeń z dowolnego miejsca, oparte na chmurze i działające w czasie rzeczywistym	▶	
Okap kondensacyjny ConvoVent 4 z filtrem przeciwtłuszczowym	▶	▶
Okap kondensacyjny ConvoVent 4+ z filtrem przeciwtłuszczowym i przeciwapachowym	▶	▶
Podstawy urządzenia w różnych rozmiarach i formach	▶	▶
Różne stelaże, GN i EN	▶	▶
Różne zestawy-stosy na nogach, kołach lub opcjonalnie z szufladą na środek czyszczący	▶	▶
Produkty do pielęgnacji dla w pełni zautomatyzowanego czyszczenia komory pieca (wielokrotne i pojedyncze dawkowanie)	▶	▶
3. Przednia noga w urządzeniach wolnostojących zapewnia stabilność i kompensację wysokości	▶	▶
Rampa wjazdowa (dostępna w III kw. 2023) do wózków ze stelażami bankietowymi	▶	▶

